

1/20

SCHULESSEN? ABER GERN!

Wie organisiert man eigentlich die Schulverpflegung? Wie sieht ein Mittagsangebot aus, das schmeckt und den aktuellen Qualitätsanforderungen entspricht?

In unserem neuen Onlinemagazin INFOOD erfahren Sie aktuelle und wissenswerte Informationen rund ums SchulesSEN in Thüringen.

Gleich in unserer ersten Ausgabe widmen wir uns dem Thema Vergabe der Schulverpflegung.

Eines vorweg: Es ist viel Arbeit. Es bindet Ressourcen. Und mit Sicherheit nervt es auch mal, aber es lohnt sich! Mit einer guten Struktur und

Teamarbeit entsteht ein solides Grundgerüst für eine gute Mittagsversorgung in den Schulen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und den Jüngeren viel Spaß beim Malen und Knobeln mit unseren sympathischen Maskottchen Frieda und Karl.

Wir freuen uns über Wünsche und Hinweise zu Themen, über die ich und mein Team zukünftig berichten sollen.

Ihre Alexandra Lienig

Leiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Thüringen

IN DIESEM HEFT:

ALLES AUF ANFANG

Wer führt die Vergabe der Schulverpflegung durch? Was soll vergeben werden? Handelt es sich um einen Dienstleistungsauftrag oder eine Konzession? Antworten finden Sie hier.

Seite 2

ALLES RECHTENS?

Welche Gesetze und Verordnungen spielen bei der Suche nach einem Caterer eine Rolle? Die rechtliche Grundlage zur Vergabe der Schulverpflegung in Thüringen erfahren Sie in diesem Artikel.

Seite 5

ALLES DRIN?

Das Herzstück der Vergabeunterlagen ist die Leistungsbeschreibung. Was soll alles darin stehen und wie wird es optimal formuliert? Hier erfahren Sie wertvolle Tipps.

Seite 6

GEFÖRDERT DURCH:



IN TRÄGERSCHAFT VON:



HERAUSGEGEBEN VON:



ALLES AUF ANFANG

Bei der Suche nach der passenden Schulverpflegung gibt es einige Dinge zu beachten und zu entscheiden. Wie wird die Dienstleistung vergeben, als Auftrag oder Konzession? Wie ermittelt man das Auftragsvolumen? Welche Vergabeverfahren gibt es? Welche Gesetze und Vorschriften gilt es zu berücksichtigen?

Die Schulverwaltung als öffentliche Auftraggeberin ist verpflichtet, die Suche nach einem Caterer für eine oder mehrere Schulen im Rahmen eines öffentlichen Verfahrens durchzuführen, denn die Vergabe des Auftrags soll im Wettbewerb erfolgen.

Auftrag oder Konzession?

Zunächst muss erst geklärt werden, was vergeben werden soll. Verpflegungsdienstleistungen können als Liefer- und Dienstleistungsauftrag oder als Dienstleistungskonzession ausgeschrieben werden. Hier ist es wichtig zu wissen, bei wem das wirtschaftliche Risiko liegt, sprich, wer von wem das Geld für die eigentliche Dienstleistung erhält.

... Liefer- und Dienstleistungsauftrag

Bei einem Liefer- oder Dienstleistungsauftrag, in unserem Fall über die Zubereitung und Lieferung des Schulessens, wird die geforderte Leistung für ein festgelegtes Entgelt vom zukünftigen Auftragerbringenden, hier Caterer, ausgeführt. Der Auftraggebende, hier der Schulträger, fordert das Essengeld von den Eltern ab. Das wirt-

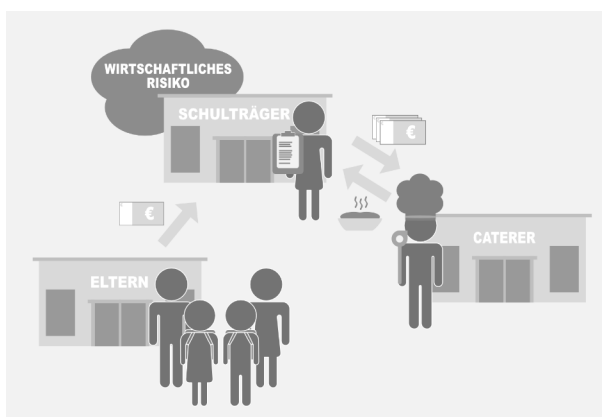


Foto: Noam / www.fotolia.com

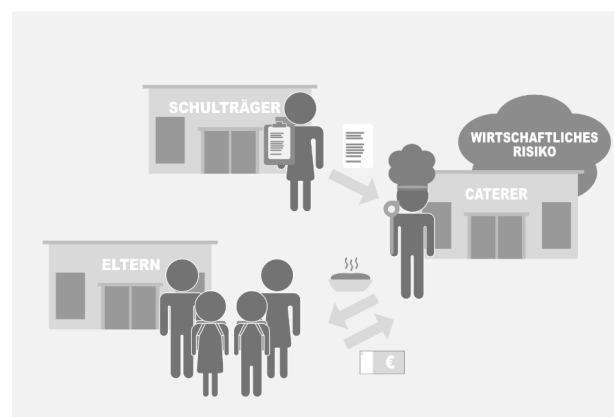
schaftliche Risiko liegt auf Seiten des Schulträgers, da er das Essengeld von den Eltern einfordern muss, um den Caterer zu bezahlen, siehe Abbildung 1. Vorteilhaft ist dieses Modell, wenn der Schulträger eine freiwillige, finanzielle Unterstützung zum Schulessen leistet. Dann gestaltet sich die Verrechnung des Zuschusses einfacher, weil der Schulträger nur den um den Zuschuss verminderten Betrag den Eltern in Rechnung stellt.

... Dienstleistungskonzession

Im Gegensatz zum Liefer- und Dienstleistungsauftrag räumt bei der Dienstleistungskonzession der



▲ **Abbildung 1:** Liefer- und Dienstleistungsauftrag. Das wirtschaftliche Risiko liegt beim Schulträger.



▲ **Abbildung 2:** Dienstleistungskonzession, hier liegt das wirtschaftliche Risiko beim Caterer.

Konzessionsgebende, in unserem Fall wieder der Schulträger, dem Konzessionsnehmenden, hier Caterer, beispielsweise für das Erbringen der Dienstleistung ein Nutzungsrecht für die Räumlichkeiten seiner Einrichtung, in unserem Fall die Schule/Mensa, ein. Der Caterer erhält die Vergütung seiner Dienstleistung nicht vom Schulträger, sondern direkt von allen, die am Schulesse teilnehmen oder deren Eltern. Demnach liegt das Betriebsrisiko nun beim Caterer (Abbildung 2).

Die Laufzeit von Konzessionen ist begrenzt (§3 Abs. 1 Satz 1 KonzVgV). In der Regel kann die Laufzeit bis zu fünf Jahre sein. Verpflegungsdienstleistungen sollten für einen Zeitraum von mindestens zwei Jahren vergeben werden. Je länger der Zeitraum, desto mehr Sicherheit erhält ein zukünftiger Caterer und wird dadurch eher bereit sein, in einen neuen Standort zu investieren. Je länger der Zeitraum, desto höher ist die Wahrscheinlichkeit, dass sich die getätigten Investitionen refinanzieren. Bei einer kürzeren Laufzeit lohnt es sich in der Regel nicht für den Caterer Anschaffungen vorzunehmen, da nach einem Jahr der Vertrag aufgelöst werden oder auslaufen kann und der Investitionshorizont zu kurz ist.

Steht fest, ob ein Auftrag oder eine Konzession vergeben werden soll, muss im nächsten Schritt die Höhe des Auftragsvolumens ermittelt werden. Daraus ergibt sich, welche Vergabeordnung zugrunde gelegt werden kann und welche Verfahren zur Verfügung stehen.

Wie hoch ist das Auftragsvolumen?

Grundlegend erfolgt die Ermittlung des Auftragsvolumens nach §3 der Vergabeverordnung (VgV) als Gesamtwert der Leistung ohne Umsatzsteuer. Zur Berechnung des Auftragsvolumens für die Verpflegungsdienstleistung benötigt man die Anzahl der täglichen Essenportionen, die Anzahl der Versorgungstage pro Jahr, den Preis pro Einzelmahlzeit netto und die Vertragsdauer, inklusive eines möglichen Verlängerungszeitraums.

Wird die Leistung für mehrere Einrichtungen ausgeschrieben, können diese zwar als einzelne Lose vergeben werden, müssen aber bei der Berechnung des Auftragswertes berücksichtigt werden. Hier muss die Gesamtanzahl der Essenportionen aller Einrichtungen summiert werden. Auch finanzielle Zuschüsse seitens des Schulträgers müssen in die Berechnung einfließen.

Wie wählt man ein Vergabeverfahren?

Die Wahl des Vergabeverfahrens richtet sich nach dem Auftragsvolumen. Bei den meisten Ausschreibungen für die Schulverpflegung in Thüringen, bleibt der Auftragswert unterhalb der EU-Schwellenwerte, im sogenannten Unterschwellenbereich. Die Schwellenwerte für Auftragsvergaben nach dem Europäischen Vergaberecht werden alle zwei Jahre an die Wechselkursschwankungen angepasst. Liegt der Auftragswert unterhalb des EU-Schwellenwertes gilt das Nationale Vergaberecht. In diesem Bereich greifen die Unterschwellenvergabeverordnung (UVgO) sowie, in Thüringen, das Thüringer Vergabegesetz (ThürVgG) mit der entsprechenden Verwaltungsvorschrift (ThürVVöA). Verpflegungsdienstleistungen für Schulen gelten als soziale und besondere

GLOSSAR

--- Öffentliche Ausschreibung

Einstufiges Vergabeverfahren, bei dem eine unbeschränkte Anzahl an Unternehmen zur Abgabe von Angeboten aufgefordert werden. Die Angebote werden auf Eignung und nach Bewertungskriterien geprüft.

--- Beschränkte Ausschreibung

Zweistufiges Vergabeverfahren, bei dem der Auftraggebende zunächst geeignete Unternehmen in einem Teilnahmewettbewerb ermittelt. Nach Prüfung der Anträge, wird eine begrenzte Anzahl an Unternehmen (mindestens drei) zur Abgabe von Angeboten aufgefordert. Verhandlungen über Änderungen und Preise sind dann nicht mehr zulässig.

--- Verhandlungsvergabe

Vergabeverfahren nach Tatbestand §8 Abs. 4 UVgO, kann mit oder ohne Teilnahmewettbewerb erfolgen. Mit Teilnahmewettbewerb werden mehrere Unternehmen zur Abgabe von Teilnahmeanträgen aufgefordert und nach Prüfung, zur Abgabe von Angeboten. Ohne Teilnahmewettbewerb fordert der Auftraggebende mindestens drei Unternehmen zur Abgabe eines Angebots oder zur Teilnahme an Verhandlungen auf. Dieses Verfahren entspricht weitestgehend der freihändigen Vergabe. Bei der Verhandlungsvergabe kann über den gesamten Inhalt verhandelt werden, außer über die in der Leistungsbeschreibung festgelegten Mindestanforderungen und Zuschlagskriterien.

... Freihändige Vergabe

Laut ThürVVöA müssen drei Angebote von unterschiedlichen Unternehmen eingeholt werden. Es ist auf fairen und transparenten Wettbewerb zu achten. Auftragsvolumina nur bis 20.000 € netto.

... Offenes Verfahren

Einstufiges Vergabeverfahren, das dem der öffentlichen Ausschreibung im Unterschwellenbereich entspricht.

... Nicht offenes Verfahren

Zweistufiges Vergabeverfahren, das dem der beschränkten Ausschreibung mit Teilnahmewettbewerb im Unterschwellenbereich entspricht. Es müssen mindestens fünf Unternehmen zur Angebotsabgabe aufgefordert werden.

► **Tabelle 1:** Übersicht der Vergabeverfahren im Unterschwellenbereich beim Dienstleistungsauftrag

▼ **Tabelle 2:** Übersicht der Vergabeverfahren im Oberschwellenbereich (Beide Tabellen Stand 2020.)

Dienstleistungen, wodurch der Schwellenwert mit 750.000 € für die Vergabe als Dienstleistungsauftrag höher liegt als üblich. Das Verfahren kann zudem frei gewählt werden.

Erfolgt die Vergabe der Mittagsverpflegung als Dienstleistungsauftrag im Unterschwellenbereich, können je nach Auftragsvolumen die in Tabelle 1 benannten Verfahren genutzt werden.

Wird die Vergabe der Mittagsverpflegung als Konzession ausgestaltet, gibt es unterhalb des Schwellenwertes keine ausdrücklichen Verfahrensregelungen. Dennoch erfolgt die Vergabe nicht im „rechtsfreien Raum“. Es sind dann Art. 3 des Grundgesetzes oder bei Konzessionen mit Binnenmarktrelevanz die Grundsätze und Grundfreiheiten des Vertrages über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV) zu beachten. Darüber hinaus ist es empfehlenswert, sich am Verfahren einer öffentlichen Ausschreibung zu orientieren, um die Grundsätze des Wettbewerbs, der Transparenz und Gleichbehandlung zu beachten.

Sollte das Auftragsvolumen die EU-Schwellenwerte erreichen bzw. überschreiten, stehen für Dienstleistungsaufträge und Dienstleistungskonzessionen die Verfahren in Tabelle 2 zur Verfügung. (AL)

Verfahren	Zusätzliche Hinweise
Öffentliche Ausschreibung	keine
Beschränkte Ausschreibung mit Teilnahmewettbewerb	Bis 50.000 € netto (ThürVVöA)
Verhandlungsvergabe mit Teilnahmewettbewerb	Sofern §8 Abs. 4 UvGO greift; gilt auch für die Schulverpflegung mit Auftragsvolumina bis 750.000 €
Freihändige Vergabe	Bis 20.000 € netto (ThürVVöA)

	Verfahren	Zusätzliche Hinweise
Liefer- und Dienstleistungsauftrag über 214.000€ bzw. 750.000€ bei sozialen und besonderen Dienstleistungen	Offenes Verfahren	keine
	Nicht offenes Verfahren	keine
	Verhandlungsverfahren mit oder ohne Teilnahmewettbewerb	Soweit nach VgV zulässig
Dienstleistungskonzession über 5.350.000€	Freie Verfahrenswahl	§12 KonzVgV
	Verhandlungsvergabe mit Teilnahmewettbewerb	keine

Rechtliche Grundlagen bei der Vergabe

Wird für eine Schule ein neuer Caterer gesucht, müssen bestimmte Qualitätsanforderungen beachtet werden. Dabei hat jede Einrichtung eigene Vorstellungen, auch was die finanziellen Aspekte anbelangt. Aber wie ist das eigentlich geregelt? Kann sich jede Schule eigenständig ein Unternehmen suchen, das die Schulverpflegung übernimmt?

In Thüringen hat der Schulträger den Schulsachaufwand zu tragen. Dazu zählt auch die regelmäßige Versorgung der Lernenden mit einem warmen Mittagessen. Der Schulträger kann die Eltern an den Kosten dafür beteiligen. Das alles regelt das Thüringer Schulfinanzierungsgesetz (ThürSchFG). Mit der Überarbeitung des Gesetzes greifen ab dem 01.08.2020 auch die veränderten Qualitätsanforderungen an das Mittagessen. Dieses muss dann aktuellen ernährungswissenschaftlichen Qualitätsstandards entsprechen (ThürSchFG §3 Abs. 2 Pkt. 7).

Da eine Schule juristisch gesehen keine rechtsfähige Einrichtung ist, kann sie selbst keine Verträge, beispielsweise mit einem Caterer, abschließen. Dies kann nur die Schulverwaltung, sprich der Schulträger. Als kommunale Institution ist er an das Haushaltsrecht gebunden und somit verpflichtet, das Vergaberecht zu beachten. Deshalb ist die Dienstleistung für die schulische Mittagsversorgung im Rahmen eines öffentlichen Verfahrens zu vergeben (ThürLHO §55).

Anders hingegen kann es sich bei privaten Schulträgern verhalten. Hier muss im Einzelfall geprüft werden, ob sie dem Vergaberecht unterliegen.

Gesetze und Verordnungen

Welche Gesetze bzw. Verordnungen bei der Vergabe jeweils zu beachten sind, hängt vom Auftragsvolumen ab. Denn im Vergaberecht wird zwischen dem sogenannten Ober- und Unterschwellenbereich unterschieden. Im Oberschwellenbereich müssen öffentliche Aufträge bzw. Konzessionen für den Einkauf von Waren und Dienstleistungen europaweit ausgeschrieben werden. Im Unterschwellenbereich muss dies nur deutschlandweit erfolgen. Entscheidend für die Zuordnung sind die von der EU festgesetzten Schwellenwerte, die alle zwei Jahre angepasst werden.

	Schwellenwert [netto]
Lieferauftrag	214.000 €
Dienstleistungsauftrag	214.000 €
Auftrag über soziale und besondere Dienstleistungen	750.000 €
Dienstleistungskonzession	5.350.000 €

▲ **Tabelle 1:** Übersicht der EU-Schwellenwerte für öffentliche Aufträge seit 1. Januar 2020

Werden die festgelegten EU-Schwellenwerte erreicht bzw. überschritten, so ist europaweit auszuschreiben. In dem Fall greifen folgende gesetzliche Regelungen:

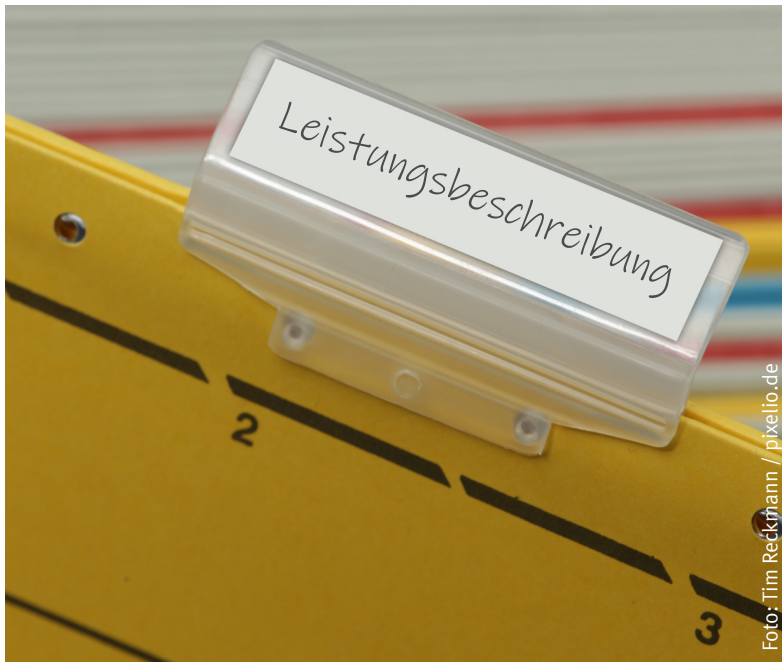
- ▶ **Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen** (GWB)
- ▶ **Vergabeverordnung** (VgV)
- ▶ **Konzessionsvergabeverordnung** (KonzVgV) bei Konzessionen

Unterhalb des Schwellenwertes sind folgende gesetzliche Regelungen zu beachten:

- ▶ **Unterschwellenvergabeverordnung** (UvgV)
- ▶ Gesetze und Verordnungen der einzelnen Bundesländer, für Thüringen sind das im Besonderen:
 - ▷ **Thüringer Vergabegesetz** (ThürVgG)
 - ▷ **Thüringer Landeshaushaltsordnung** (ThürLHO)
 - ▷ **Thüringer Verwaltungsvorschrift für die Vergabe öffentlicher Aufträge** (ThürVVöA)
 - ▷ **Thüringer Gemeindehaushaltsverordnung Doppik**

(AL)

Das Herzstück der Vergabeunterlagen: Die Leistungsbeschreibung



Vergabeunterlagen

Die Vergabeunterlagen enthalten wichtige Informationen, die die Unternehmen benötigen, um sich an einem Vergabeverfahren zu beteiligen. Sie müssen bei einem öffentlichen Vergabeverfahren erstellt werden, dazu gehören:

- ▶ Anschreiben und Aufforderung zur Abgabe von Angeboten oder von Teilnahmeanträgen
- ▶ Bewerbungsbedingungen
- ▶ Angabe der Zuschlags- und Eignungskriterien
- ▶ Vertragsunterlagen wie Leistungsbeschreibung und Vertragsbedingungen

Aufgabe einer Leistungsbeschreibung

Das Herzstück der Vergabeunterlagen ist die Leistungsbeschreibung. Sie dient dazu, dass der Auftraggebende vergleichbare Angebote erhält bzw. die Unternehmen eine feste Grundlage haben, um ihr Angebot und ihre Kalkulation erstellen zu können. Sie muss grundsätzlich so formuliert sein, dass sie die zu erbringende Leistung eindeutig und vollständig in Art, Umfang, Ort und Zeit beschreibt sowie die Grundsätze der Vergabe berücksichtigt. Das heißt, es müssen der Wettbewerb frei möglich und die Produktneutralität gegeben sein, so dass sich alle potentiellen Unternehmen bewerben können.

Inhalte einer Leistungsbeschreibung

Zur Erstellung der Leistungsbeschreibung kann der Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) verwendet werden oder auch vergleichbare andere Standards. Da der Qualitätsstandard sehr umfangreich ist, empfiehlt es sich jeweils die Anforderungen auszuwählen, die auf die entsprechende/n Schule/n zutreffen sollen. Die Inhalte

können zusätzlich um die Arbeitsergebnisse der Mensa-AG oder um Punkte aus einem vorhandenen Verpflegungskonzept der entsprechenden Einrichtung/en ergänzt werden. Weiterhin können auch Ergebnisse aus Befragungen der Schülerschaft einbezogen werden.

Es ist entscheidend, die Anforderungen sorgfältig auszuwählen und sich auf die wichtigsten Punkte zu begrenzen. Werden die Bedingungen an die Verpflegungsleistung zu hoch gesetzt, kann es sein, dass diese nur von wenigen Unternehmen erfüllt werden können. Das kann dazu führen, dass kaum oder keine Angebote abgegeben werden. Eine Leistungsbeschreibung sollte also immer die Mindestanforderungen darstellen.

Ergeben sich trotz der umfangreichen Beschreibung im Nachgang noch Fragen, so können sie an den Auftraggebenden gestellt werden. Diese erklärenden oder zusätzlichen Informationen müssen allen, die ein Angebot abgeben wollen, zur Verfügung stehen, um die Gleichbehandlung sicherzustellen.

Folgende Themen sollten in der Leistungsbeschreibung dargestellt werden:

...❖ Allgemeines

- ▶ Auftrags-/Konzessionsgebende*
- ▶ Vergabeart*
- ▶ Leistungsgegenstand im Allgemeinen (Art, Menge, Zeitraum und Zeitpunkt, Regelungen für schulfreie Tage und Ferien, Ort)*
- ▶ Besondere Anforderungen seitens des Trägers (z.B. Teilnahme an bestimmten Projekten, Qualitätsverständnis)
- ▶ Klärung, ob es Lose gibt*
- ▶ Zulässigkeit von Nebenangeboten

...❖ Darstellung Eignungskriterien, Zuschlagskriterien mit Gewichtung*

- ▶ Darstellung der Eignungskriterien bspw. Berufserlaubnis, technische, wirtschaftliche, berufliche Leistungsfähigkeit
- ▶ Zuschlagskriterien werden zur Bewertung des wirtschaftlichsten Angebotes herangezogen und beziehen sich bspw. auf Preis, qualitative, umweltbezogene und/oder soziale Aspekte

...❖ Leistungsinhalt

- ▶ Essenangebot
 - ▷ Ausgewählte Kriterien* (z.B. aus dem Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der DGE)
 - ▷ Vegetarisches Angebot*
 - ▷ Besondere Kostformen* (z.B. bei Allergien oder religiösem Hintergrund)

- ▷ Portionsgrößen und Portionierungshilfen
- ▷ Warmhaltezeiten und Temperaturen*
- ▷ Verpflegungssystem und Form der Ausgabe
- ▷ Getränkeangebot
- ▶ Lebensmittelqualität
 - ▷ Angebot ökologischer Lebensmittel
 - ▷ Angebot saisonaler Lebensmittel
 - ▷ Verwendung von verarbeiteten Lebensmitteln*
 - ▷ Regelungen zu Zusatzstoffen inklusive Süßungsmittel, Alkohol*
- ▶ Speiseplangestaltung
 - ▷ Anzahl Menülinien
 - ▷ Häufigkeiten einzelner Gerichte (vegetarische Gerichte, Fleisch-, Fischgerichte)*
 - ▷ Angebot an Salat/Rohkost/Obst*
 - ▷ Speiseplanrhythmus
 - ▷ Vorgaben zur Kennzeichnung*
- ▶ Serviceleistungen*
- ▶ Nutzungsmodalitäten von Räumen, Inventar und Medien, wie Strom und Wasser*
- ▶ Modalitäten für Bestellung und Bezahlung*
- ▶ Vorgaben zur Preisgestaltung, Preisbindung*
- ▶ Personalqualifikation und -planung*
 - ▷ Anforderungen
 - ▷ Belehrungen
 - ▷ Stellenplan
- ▶ Ablauf der Qualitätssicherung durch Schule und Schulträger*
- ▶ Entsorgungs- und Abfallmanagement*

Die mit * markierten Punkte sollten unbedingt in der Leistungsbeschreibung dargestellt werden. (AL)

TIPP

FORMULIERUNG IN DER LEISTUNGSBESCHREIBUNG

Bei der Formulierung der einzelnen Inhalte ist es wichtig, keinen Interpretationsspielraum zuzulassen, damit die Angebote vergleichbar sind. So lässt beispielsweise die Angabe, dass ein „gesundes und kindgerechtes Mittagessen“ angeboten werden soll, sehr viel Spielraum zu, denn jeder kann darunter etwas anderes verstehen. Empfehlenswert ist es, kleine einzelne Anforderungen zu nennen, die in der Summe genau das ergeben, was der Träger unter „gesund und kindgerecht“ versteht. Nutzen Sie dafür die Kapitel des Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE oder formulieren Sie die oben genannten Unterpunkte aus.

Formulieren Sie **konkret und überprüfbar**, insbesondere bei den Mindestanforderungen. Aussagen mit „sollte“, „wünschenswert wäre“ oder ähnliche nur bei Anforderungen benutzen, die über das Mindestmaß hinausgehen.

Auf dem Weg zur guten Schulverpflegung: Der Ausschreibungsprozess

Eine Ausschreibung für eine gute Schulverpflegung ist ein umfangreicher Prozess, der viele Schritte beinhaltet. Wie dieser Weg aussieht, zeigt die gegenüberliegende Grafik (Abbildung 1) und erläutert der folgende Text.

Egal ob eine Schule neu gebaut wird, ein Wechsel des Caterers gewünscht ist oder es einfach wieder an der Zeit für eine neue Ausschreibung ist - der Startpunkt ist immer gleich. Der Schulträger ist für die Vorbereitung, Durchführung und den Abschluss der Ausschreibung verantwortlich.

Das Kernstück einer guten Ausschreibung ist eine klare, verständliche und überprüfbare Leistungsbeschreibung. Diese beschreibt genau die Leistung, die an den Schulen mindestens verwirklicht werden soll. Daher ist es an dieser Stelle wichtig, verschiedene Quellen zu nutzen, Experten einzubinden sowie Schüler und Eltern zu berücksichtigen. Durch die genannten Punkte und das direkte Feedback von der Schule, kann eine individuelle Leistungsbeschreibung erstellt werden. Hierbei kann jede Mensa-AG relevante Informationen liefern. Externe Experten wie die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen können bei der Formulierung helfen und Sicherheit im Umgang mit den Inhalten geben.

Mit diesem Kernstück und allen weiteren relevanten Unterlagen kann die Ausschreibung veröffentlicht werden. Somit erhalten alle am Markt vertretenen Unternehmen Einsicht in die Unterlagen. Auf dieser Grundlage geben die Caterer die Angebote beim Schulträger ab.

Die Angebote werden nach vorher festgelegten Kriterien bewertet. Diese Kriterien sind auch Bestandteil der Ausschreibungsunterlagen. Für die Bewertung kann die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen den Schulträger mit einer Bewertungsmatrix unterstützen. Anhand der Matrix sowie dem Inhalt der Leistungsbeschreibung können alle Angebote objektiv miteinander verglichen werden. Hierbei gilt: Angebote, die definierte Forderungen nicht erfüllen, werden nicht zugelassen.

Alle zugelassenen Angebote gehen in die Vorauswahl für die Schulen ein. In der Schule werden die Angebote ein weiteres Mal überprüft. Für die Schule ist an dieser Stelle sicher, dass grundlegende Forderungen erfüllt werden, da der Schulträger die erste Prüfung schon vorgenom-



Mensa-AG

Eine stetige Arbeitsgruppe der Schule mit Lehrern, Schülern und Eltern, Experten wie der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen und dem Schulträger. Die Mensa-AG befasst sich mit allen Themen der Mittagsversorgung und forciert die beste Lösung für eine gute Verpflegung an der Schule. Sie ist der zentrale Kommunikationspartner in der Schule für alle Zielgruppen.

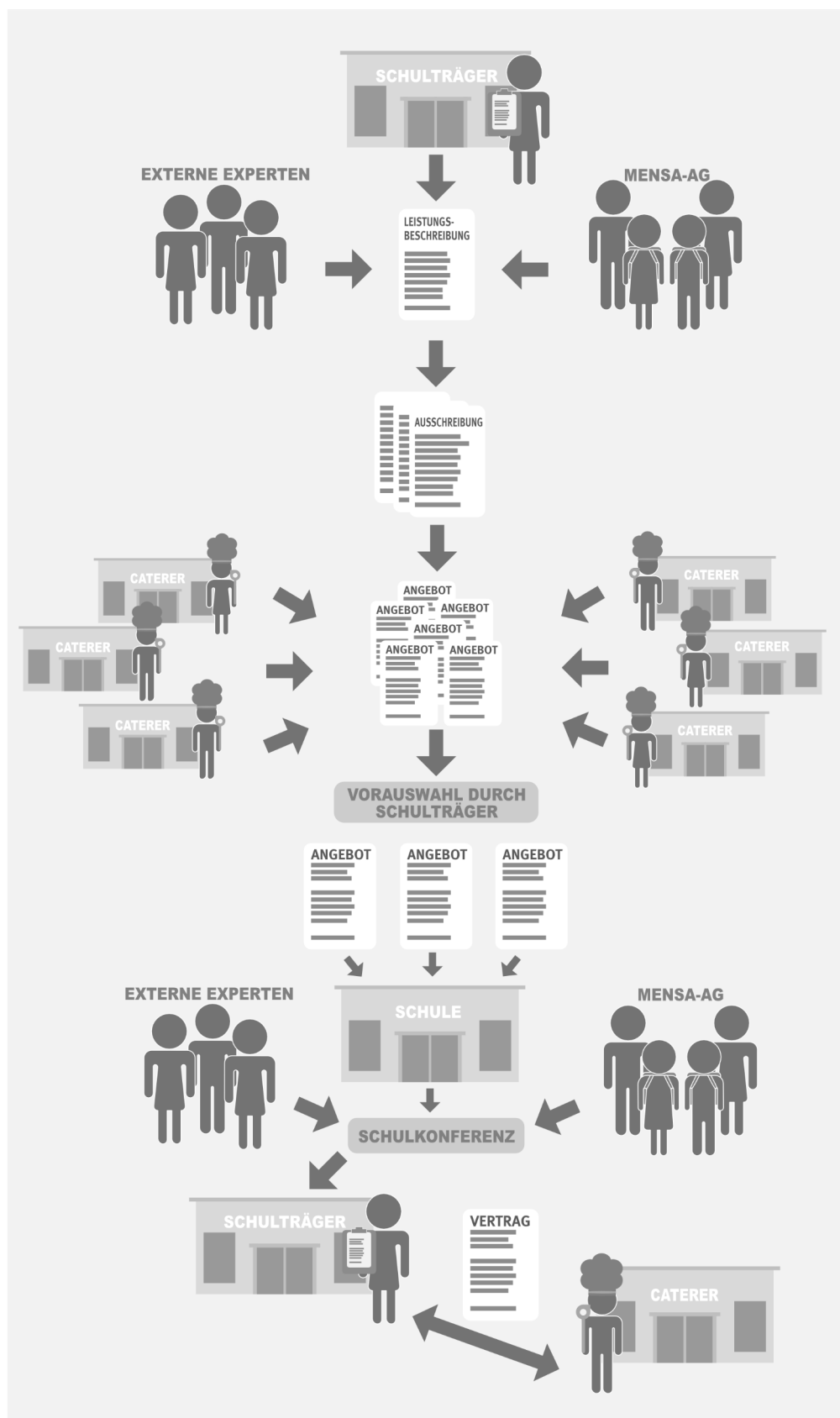
men hat. Jetzt gilt es, aus den vorliegenden Angeboten das auszuwählen, was am besten auf das individuelle Setting der Schule passt. Eine Mensa-AG kann gezielt eine Empfehlung für ein bestimmtes Angebot an die Schulkonferenz aussprechen.

Letztlich entscheidet die Schulkonferenz als höchstes Gremium einer Schule darüber, welches Angebot gewählt wird. Dieser Entschluss muss protokolliert und an den Schulträger übermittelt werden. Auf dieser Grundlage ist das Ziel dann erreicht, wenn der Schulträger mit dem ausgewählten Caterer den Vertrag für die Schulverpflegung abschließt.

Sicherlich ist dieser Prozess umfangreich und benötigt einen gewissen Zeitraum zur Durchführung, allerdings liegen die Vorteile dieses Verfahrens klar auf der Hand. Der Prozess ist transparent und bindet die Schule hinreichend ein. Er fördert den Wettbewerb, ist aber auch fair im Sinne der Gleichbehandlung. Die Wirtschaftlichkeit steht der Definition von Qualitäten und Leistungen nicht im Weg und auch mittelständische Unternehmen werden berücksichtigt.

Die Sicherheit, zu wissen, für alle Lernenden die bestmögliche Schulverpflegung vereinbart zu haben, beruhigt nicht nur das Gewissen, sondern ermöglicht auch den Fokus auf die Kernaufgabe einer Schule: Wissen erweitern. Eine ausgewogene Schulverpflegung macht nicht nur satt, sondern trägt dazu bei, dass die Schülerinnen und Schüler die Anforderungen im Schulalltag besser meistern. (MO)

◀ **Abbildung 1:**
Der Prozess der
Ausschreibung



Unser neuer Angebotsflyer

Im **neuen Infoblatt** sind unsere Angebote für Schulträger und Schulen übersichtlich dargestellt. Ob Coaching, Schulaktionen oder Vorträge rund um die Schulverpflegung - wir für ein gutes und leckeres Schulessen in Thüringen.



Fortbildung für Essenanbieter

Für Caterer bieten wir dieses Jahr die Fortbildungsreihe „Gutes Essen für Kita und Schule“ an, die über alles Wesentliche rund um Qualität des SchulesSENS und deren praktische Umsetzung informiert. Aufgrund der Pandemie haben wir die ursprünglichen Präsenzseminare teilweise in Onlineseminare umstrukturiert. Es wird aber auch eine Präsenzeinheit Ende des Jahres geben. Los ging's Anfang Juli. Das Infoblatt zur Fortbildung mit einer Übersicht zu den Themen und allen Terminen und den Teilnahmebedingungen finden Sie auf unserer **Internetseite**.



Coaching Schulverpflegung

Die Schülerinnen und Schüler haben keine Lust auf SchulesSEN? Die Kommunikation zwischen Schule, Eltern oder Caterer klappt nicht? Landet zu viel Essen im Müll?

Wir können Sie unterstützen auf dem Weg zu einer besseren Schulverpflegung. Dabei kommen wir nicht mit einem fertigen Konzept, sondern finden gemeinsam individuelle Lösungen für ihre Gegebenheiten vor Ort in der Schule, im Landkreis oder in den Städten. Zusammen können wir Mensa-AGs etablieren, Befragungen durchführen, Messungen vornehmen, Eltern informieren und Kommunikationswege eröffnen. Melden Sie sich bei uns als Schulträger, Schule oder Elternteil:

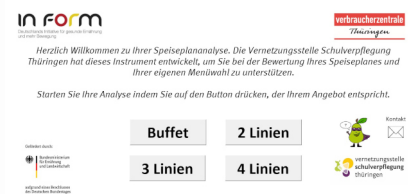


vernetzungsstelle@vzth.de
0361-555 14 24

Neuer Speiseplancheck online

Jeder, der schon einmal Speisepläne nach den Kriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) für die Schulverpflegung untersuchen wollte, kennt das mühsame Auszählen. Bei 20 Tagen und mehreren Menülinien kann man da leicht den Überblick verlieren.

Dafür haben wir jetzt eine bessere Lösung gefunden. Die von uns programmierte Excel-Anwendung ermöglicht die Analyse eines Buffets oder von zwei, drei oder vier Menülinien nach den aktuellen wissenschaftlichen Empfehlungen. Den Speiseplan trägt man in eine Eingabemaske ein, beantwortet die Fragen mit ja oder nein und erhält im Anschluss eine Auswertungsübersicht. In der Auswertungsübersicht erkennen Sie, ob die Qualitätskriterien der DGE für die Schulverpflegung erfüllt werden können. Zusätzlich gibt es die Möglichkeit, die eigene Menüwahl zu bewerten. Auf unserer **Internetseite** unter der Rubrik „Service“ finden Sie den Speiseplancheck als Download sowie eine Anleitung und kurze Tutorialvideos zur Handhabung.



Infoblatt Corona-Pandemie

Wie sieht die Schulverpflegung in Zeiten von Corona aus? Das **Infoblatt** informiert über die wichtigsten Hygieneregeln in der Gemeinschaftsverpflegung und unterbreitet Vorschläge, wie die Maßnahmen zum Infektionsschutz umgesetzt werden können.



21.-25. September 2020 Tage der Schulverpflegung

In der Thüringer Aktionswoche bieten wir drei Aktionen für Schulen zum Thema Nachhaltigkeit an. In einer Aktion werden die Schüler*innen zu Lebensmittelretter ausgebildet. In einer weiteren Aktion entdecken die Schüler*innen mit all ihren Sinnen die Vielfalt bekannter Lebensmittel und erfahren wie man Lebensmittelabfälle eine zweite Chance geben kann. In der dritten Schulaktion wollen wir von euch wissen, wie viele Lebensmittelabfälle bei euch an Schule jeden Tag in der Schulmensa entstehen. Wir stellen euch Materialien für die Durchführung der Aktionen zur Verfügung oder kommen auch zu euch an die Schule. Anmeldungen sind bis zum 6. September 2020 möglich. Weitere Informationen zu den Aktionen und zum Anmeldeformular online finden Sie auf unserer [Internetseite](#).



22.-29. September 2020 Bundesweite Aktionswoche

Deutschland rettet Lebensmittel! Unter diesem Slogan soll in der bundesweiten Aktionswoche für mehr Wertschätzung unserer Lebensmittel geworben werden. Wer mitmachen möchte, kann sich zu verschiedenen Aktionsformaten per [E-Mail](#) informieren. Weitere Informationen sind unter der [Internetpräsenz](#) der bundesweiten Strategie gegen Lebensmittelverschwendung „Zu gut für die Tonne!“ zu finden.



13. Oktober 2020 Regionalfachtagung

Dieses Jahr veranstalten wir, die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen, statt einer zentralen Fachtagung zwei Regionalfachtagungen.

Die Erste in Suhl ist leider aufgrund der Corona-Pandemie ausgefallen. Die Zweite soll in Leinefelde stattfinden. Das Thema der Regionalfachtagung richtet sich nach den individuellen Voraussetzungen und Bedürfnissen der Region. Detaillierte Informationen folgen in Kürze auf unserer [Internetseite](#).



31. Oktober 2020 Verbraucherschule werden

Der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) ruft bundesweit allgemein- und berufsbildende Schulen dazu auf, sich als „Verbraucherschule“ zu bewerben. Ziel von Verbraucherschulen ist, dass Schülerinnen und Schüler Entscheidungs- und Handlungskompetenzen für einen bewussten und nachhaltigen Konsum aufbauen. Verbraucherbildung an Schulen stärkt frühzeitig Alltagskompetenzen junger Menschen. Auf www.verbraucherschule.de finden Sie alle Informationen rund um die Auszeichnung und Bewerbung.



Projekt zur Förderung des Thüringer Schulessens

Ein thüringenweites Projekt zur Teilsubventionierung der Mittagsmahlzeit an Schulen wird vom Thüringer Ministerium für Migration, Justiz und Verbraucherschutz ([TMMJV](#)) gefördert. Seit 2018 wird im Rahmen des Projektes die Mittagsversorgung an Thüringer Schulen finanziell unterstützt, um die Umsetzung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) voranzubringen und damit verbunden eine Qualitätsverbesserung in der Schulverpflegung zu erzielen. Die wissenschaftliche Leitung des Projektes hat die [DGE e.V. Sektion Thüringen](#). Der Antrag auf Förderung muss bei der

GFAW (Gesellschaft für Arbeits- und Wirtschaftsförderung des Freistaats Thüringen mbH) gestellt werden. Die Förderrichtlinie sowie das Antragsformular finden Sie [hier](#). Im Januar 2020 startete die nächste Förderphase, welche voraussichtlich bis 2024 laufen wird. Je nach Bedarf der Schule können Mittel als Zuschuss pro Essensportion, zur Förderung von Küchengeräten zur Verkürzung der Warmhaltezeiten und zur atmosphärischen Verbesserung der Schulspeiserräume vergeben werden. Wir als Vernetzungsstelle Schulverpflegung betreuen den Fördergegenstand 3, die Verbesserung der Speiserräume sowie die Umsetzung einer langfristigen Qualitätsverbesserung und Kommunikation in Form von Mensarunden. Es können sich alle Schulen aus den Thüringer Landkreisen und kreisfreien Städten bewerben. Die Teilsubventionierung des Mittagessens pro Schüler*in und Tag in Höhe von 1,30 € (Einsatz konventioneller regionaler Lebensmittel) bzw. 1,80 € (biologisch erzeugte Lebensmittel) soll in eine höhere Produktqualität (Wareneinkaufswert) sowie mögliche höhere Personal-/Logistikkosten investiert werden. Bei Fragen zum Projekt können Sie sich jederzeit an [uns](#) oder unsere Kolleginnen der DGE Sektion Thüringen wenden.



Bioprodukte in Schulmensa Erklärfilm zeigt, wie es geht

Das Informationsportal für Ökolandbau hat [einen kurzen Film](#) veröffentlicht wie man Bioprodukte in der Schulmensa Schritt für Schritt einführt ohne das Budget zu sprengen. Zusätzlich sind auf der Internetseite noch hilfreiche Links für die Einführung von Bioprodukten in der Außer-Haus-Verpflegung zu finden.



Hallo, Mein Name ist Frieda Birne.

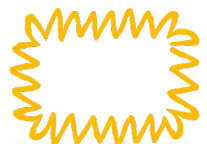
Ich gehöre zu dem Superheldenteam der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen. Wusstest du, dass es weit über 1000 verschiedene Birnensorten auf der Welt gibt? Bei uns in Deutschland sind vor allem die Sorten „Williams Christ“, „Gute Luise“ und „Gellerts Butterbirne“ bekannt. Ich stamme aus der Familie der Butterbirnen. Die Butterbirne ist eine sehr alte Sorte und kommt ursprünglich aus Frankreich.

Die Schale weist eine grünliche bis ockergelbe Färbung auf und das Fruchtfleisch ist sehr saftig. Die Butterbirne wird ab September geerntet und du findest sie bevorzugt auf Wochenmärkten. Hast du sie schon einmal probiert?



Glysiak, Bera Hardy family, CC BY-SA 3.0

Wie oft zählst du Frieda auf der Kinder-Doppelseite? Egal ob groß oder klein. Schreibe die Zahl in das Kästchen.



BUCHSTABENWIRRWARR

In diesem Buchstabendurcheinander sind 5 Obstsorten und 5 Gemüsesorten versteckt.

Tipp: Obst steht waagerecht, Gemüse senkrecht. Markiere die gefundenen Obst- und Gemüsesorten farbig und streiche sie Links ab.

BIRNE **KOHLRABI** **GURKE**
TOMATE **BANANE** **KIWI**
APFEL **BROKKOLI**
PAPRIKA **ERDBEERE**

B	A	N	A	N	E	W	L	B	P
K	B	I	R	N	E	U	K	K	A
N	R	T	E	R	A	W	O	U	P
B	O	O	I	P	O	B	H	O	R
O	K	M	A	P	F	E	L	O	I
G	K	A	P	I	W	K	R	K	K
U	O	T	A	R	U	B	A	U	A
R	L	E	R	A	E	O	B	L	I
K	I	W	I	N	B	K	I	T	W
E	E	E	R	D	B	E	E	R	E

Ich bin Karl Brokkoli.
zusammen mit Frieda setze ich mich für
ein gesundes Schulessen in Thüringen ein.
Aufgrund meines Aussehens verwechselt man mich
gerne mit einem kleinen Baum. Aber ich bin ein grüner
Brokkoli und meine „Baumkrone“ besteht aus voll
entwickelten Brokkoli-Blütenknospen. Einige Brokkoli
Sorten sehen weiß, gelb oder sogar violett aus.
In der Schulmensa bekommst du Brokkoli oft
gekocht, dabei kann man mich auch super
roh verzehren. Probiere es mal aus!

Roher Brokkolisalat mit Erdbeeren

Zutaten:

250 g Brokkoli

100 g Erdbeeren

10- 20 g getrocknete Apfelringe

3 EL Naturjoghurt

1 TL Zitronensaft

1 Handvoll Walnüsse

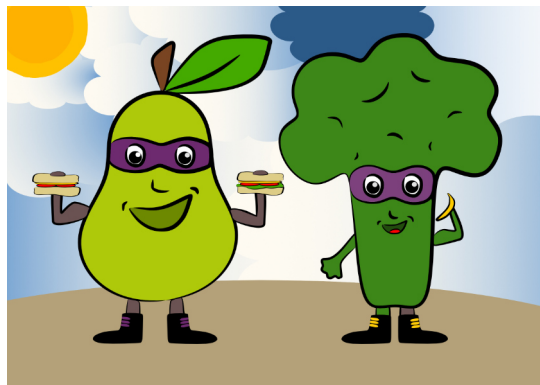
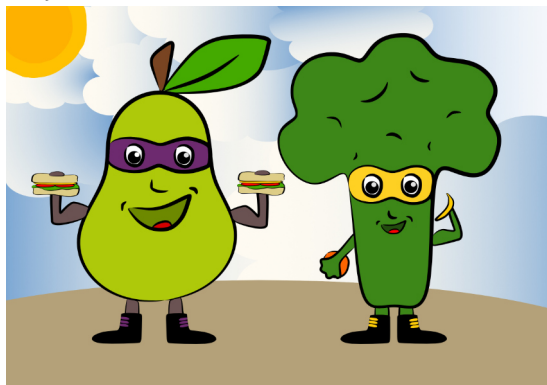
So wird's gemacht:

Brokkoli und Erdbeeren waschen
und in mundgerechte Stücke schneiden.
Apfelringe mit den Händen zerbröseln und
über Brokkoli und Erdbeeren geben.
Joghurt und Zitronensaft hinzufügen,
gut durchmischen und abschließend
mit den Walnusskernen
bestreuen, fertig!



FEHLERSUCHE

Frieda und Karl halten sich fit mit Obst und Gemüse. Im rechten Bild haben sich 7 Fehler eingeschlichen. Finde sie und kreise sie ein.



INFOOD - DAS ONLINEMAGAZIN DER VERNETZUNGSSTELLE SCHULVERPFLEGUNG THÜRINGEN HEFT 1 | JULI 2020 | 1. JAHRGANG

IMPRESSUM

Herausgeber

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen

c/o Verbraucherzentrale Thüringen e.V.

Eugen-Richter-Straße 45

99085 Erfurt

Tel.: (0361) 555 14 24

Fax: (0361) 555 14 40

www.schulverpflegung-thueringen.de | vernetzungsstelle@vzth.de

Texte und Lektorat:

Alexandra Lienig (AL), Mike Ogorsolka (MO), Katharina Berg (KB), Franziska Schattke (FS)

Bildnachweis:

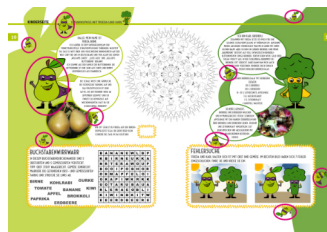
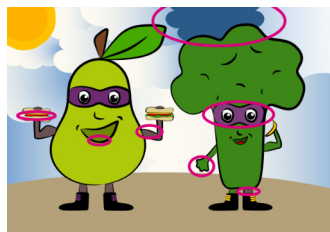
Sofern nicht direkt am Bild gekennzeichnet, liegen sämtliche Bild- und Urheberrechte bei A. Neumann, Verbraucherzentrale Thüringen e.V.

Gestaltung/Satz:

Adrienne Neumann

AUFLÖSUNG RÄTSELSPASS MIT FRIEDA UND KARL

B	A	N	A	N	E	W	L	B	P
K	B	I	R	N	E	U	K	K	A
N	R	T	E	R	A	W	O	U	P
B	O	O	I	P	O	B	H	O	R
O	K	M	A	P	F	E	L	O	I
G	K	A	P	I	W	K	R	K	K
U	O	T	A	R	U	B	A	U	A
R	L	E	R	A	E	O	B	L	I
K	I	W	I	N	B	K	I	T	W
E	E	E	R	D	B	E	E	E	E



Frieda hat sich auf der Doppelseite 10 mal versteckt. Hast du sie alle gefunden? Neue Rätsel gibt es in der nächsten Ausgabe. Bis dahin, Obst und Gemüse essen nicht vergessen!

